

九州の小京都・日田市

豊かな自然に囲まれて、古き商家の町並みと文化を伝えます。

日田は江戸時代、幕府直轄の天領として栄えた山間の都。九州最大の河川・筑後川の上流にあたる三隈川などの支流が集まり、清らかな水に恵まれた「水郷」とも呼ばれています。



江戸時代、大いに栄えた豆田町。国指定重要伝統的建造物群保存地区のレトロな面影を楽しみながら町歩きをどうぞ。



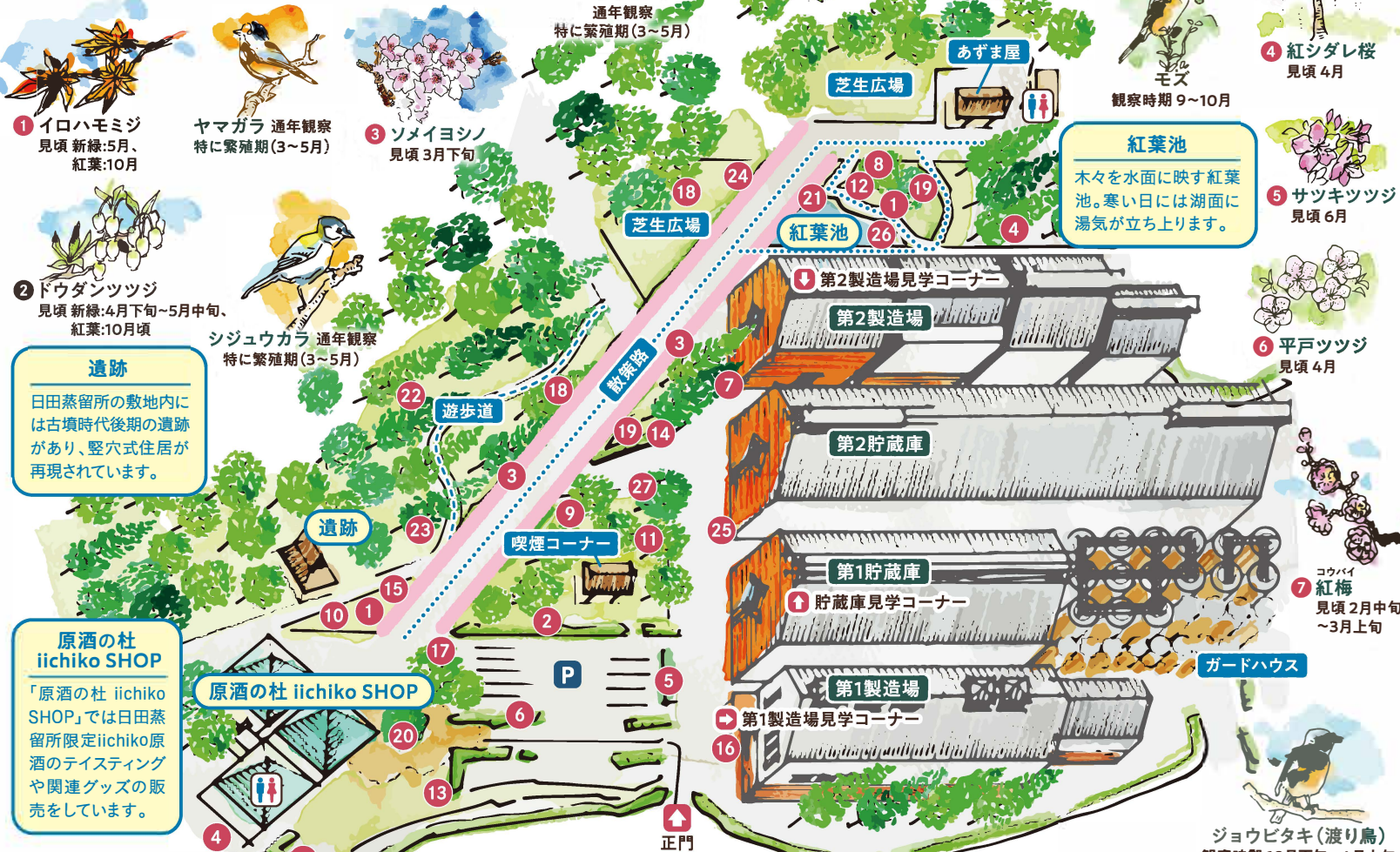
初夏の訪れを告げる「日田川開き観光祭」では2日間で約1万発の花火が夜空を彩ります。

また7月には約300年の伝統を誇る「日田祇園祭」を開催。華やかな飾り山鉦が提灯を点けて巡行します。



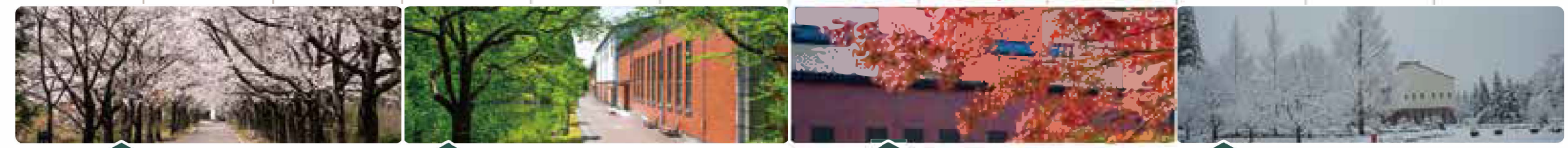
いいちこ日田蒸留所へようこそ

ここは『いいちこ』の原酒が生まれる“原酒の杜”。美しい水の郷・日田を望む緑の丘に生まれた蒸留所です。季節ごとの草花や野鳥たちも、どうぞ探してみてください。



「野鳥と樹木・草花」四季の見頃

つぐみ(渡り鳥)				コゲラ(キツツキ)/ヒヨドリ/ホオジロ/エナガ								つぐみ(渡り鳥)	
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月
14 プンゴウメ	8 カツラ	23 ガマズミ(花)	20 ヤマボウシ	19 ヤマアジサイ	26 アベリア	27 彼岸花	10 コマユミ	23 ガマズミ(紅葉)	9 ケヤキ	12 ツワブキ	22 クヌギ	21 ネコヤナギ	24 サザンカ
16 ミツマタ	13 ハナモモ	25 ベニマンサク	18 ヤブツバキ	11 サルスベリ	15 マユミ	17 メタセコイア							

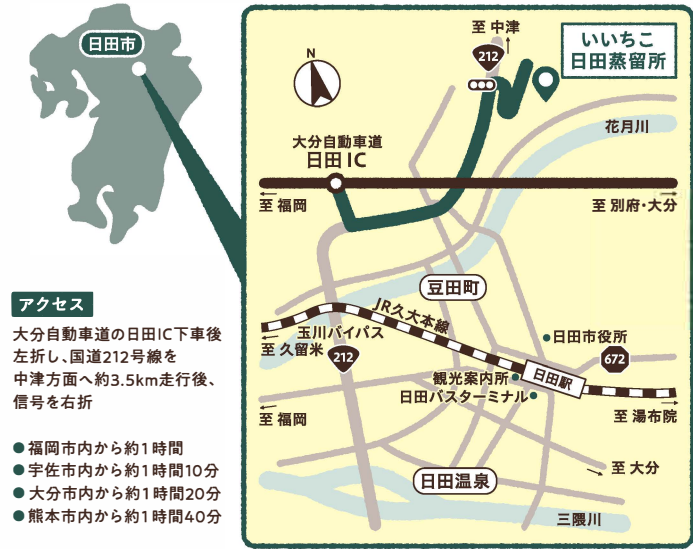


春 約170本の桜の花が 夏 赤レンガと木々の緑の対比も鮮やか 秋 紅葉池のイロハモミジ 冬 日田蒸留所が白い雪化粧をする日も



いいちこ日田蒸留所

おかげさまで20周年



アクセス
大分自動車道の日田IC下車後左折し、国道212号線を中津方面へ約3.5km走行後、信号を右折

- 福岡市内から約1時間
- 宇佐市内から約1時間10分
- 大分市内から約1時間20分
- 熊本市内から約1時間40分

information
〒877-1354大分県日田市西有田810-1 TEL.0973-25-5600 FAX.0973-25-6215
開場時間 10:00~16:00 休業日 毎週火曜日(祝祭日の場合は営業)・年末年始・お盆
https://www.sanwa-shurui.co.jp
ドライバーの方の試飲はできません。ご飲食は芝生広場をお願いします。
喫煙コーナー以外での喫煙、ペットを連れての入場はご遠慮ください。



造り 1 しんせき 浸漬・蒸し

原料となる大麦を水に浸し、丁寧に蒸し上げます。焼酎造りのスタートとなる工程で、続く「製麹」で麹が心地よく活動する寝床を準備するのです。原料の特性をしっかり把握し、「この麦は甘味がある」など毎回、五感を使って出来具合を確認します。



造り 2 せいさく 製麹

種麹を吹きつけた原料を製麹室で2日間、繊細な管理で「大麦麹」に育てます。うっすらと菌糸に包まれた様子を確認しながら「よく育てるな」「目標の品質になったな」と蔵人たちは、大麦麹を我が子のように愛おしく育て、仕込みに送り出すのです。



春の蔵開き

3月 2005年~

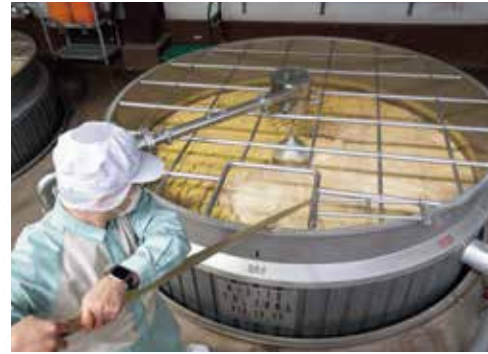
桜並木が美しい季節、日田蒸留所を開放して蔵開きを行っています。お花見をしながら、試飲やお買い物、蔵ツアーもお楽しみください。



製造場には地元・大原八幡宮を祀った神棚が。蔵人たちは毎朝、「安全にいい酒造りが出来ますように」とお参りします

造り 3 はっこう 発酵

ここでは酵母が主役です。大麦麹を地下約150m付近から汲み上げる地下水と合わせてタンクに投入。いいちこオリジナル酵母を加えて5日間の「一次仕込み」を行います。プチプチと酵母が発酵を始め、タンク全体が元気に泡立ちます。活動が落ち着けば「一次もろみ」の出来上がり。次に「一次もろみ」を大きなタンクに移し、さらに仕込み水と蒸麦（もしくは大麦麹）で「二次仕込み」を10日間行います。こうして十分なアルコールと味わい・香り成分を醸した「二次もろみ」が出来上がります。



「元気に育てよ」と、時に人の手で糧を入れながら発酵が進みます



発酵したもろみは、香りやエキス分、酸度を分析し、もろみの状態を把握します

昆虫観察会

8月 2006年~

豊かな木々に囲まれた日田蒸留所にはセミやカブトムシなど昆虫がたくさん。子どもたちの夏休みに合わせて実施しています。
*休止中(2022年4月現在)



紅葉祭

11月 2008年~

紅葉池の周りには鮮やかに色づくイロハモミジ、「原酒の杜 iichiko SHOP」前には大きなメタセコイア。秋の訪れをイベントと合わせて楽しんでいただけます。



キャンプ仮体験

1月 2020年

自然と触れ合う新しい試みを提案できればと、芝生広場でテストキャンプをしました。実施機会を作れるよう企画中です。



原酒の杜で造り続けて20年

『いいちこ』は、香りや味わいの原酒を丁寧にブレンドした本格麦焼酎。日田蒸留所では各種いいちこのコンセプトに合わせ、思いを込めた造りから多彩な原酒が生まれています。四季折々の豊かな自然を、多くの人に楽しんでいただけるイベントも開催しています。



造り 4 蒸留

「二次もろみ」を単式蒸留機(ポットスティル)で蒸留します。もろみから気化した蒸気は冷却することで高いアルコール分の、香りや味わいが濃厚な原酒となります。常圧蒸留と減圧蒸留、それぞれの方法の違いで「味原酒」と「香り原酒」を造ります。発酵で活躍した酵母と別れ、ここまでの造りの全てに感謝する工程です。



造り 5 貯蔵



貯蔵することで水とアルコール分子が馴染み、品質が安定します。特に樽で長期間貯蔵すると原酒が熟成され、バニラ香気が増加。樽の材料木の成分が原酒に移り、味わい深い原酒となります。日田の自然環境に包まれて更なる美味しさを纏う熟成の期間は、お客様の笑顔を願う時間です。



実施月 開始年

野鳥観察会

6月 2007年~

日田蒸留所の森には四季を通じて多くの野鳥が姿を見せます。耳を澄ますだけでなく、巣箱を設置して身近な触れ合いを楽しみます。
*休止中(2022年4月現在)



通年 2019年~

プレミアム試飲

「原酒の杜 iichiko SHOP」では、日田蒸留所で生まれた長期貯蔵原酒や付加価値原酒を使ったプレミアム商品をテイスティングできます。
*期間限定・有料
*休止中(2022年4月現在)



HILTA DISTILLERY MEETING GARDEN for iichiko

初めてと、今日とこれからのいいちこに「出逢える」場所。

いいちこ日田蒸留所は、自然と調和しながら酒造りを行い、いつでも人が集える公園のような場所です。お酒を楽しむ方もそうでない方も、自然と触れ合いながら心地よく時を過ごしていただくことで、ひとりひとりの思い出に『いいちこ』が少しでも重なっていったら。

またここで逢いましょう。